CRÉATIVITÉ ET PASSION DANS VOTRE CUISINE

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®*

*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

CUISINEZ COMME UN CHEF AVEC VOTRE FOUR KITCHENAID

Ce four KitchenAid permet d'obtenir des résultats de cuisson jusqu'alors réservés aux professionnels. Il met à votre disposition un grand nombre de fonctions qui vous permettront de réussir des préparations exigeant une cuisson très précise. Explorez, expérimentez… nous vous garantissons un résultat parfait. Votre cuisine n'aura jamais été aussi maîtrisée, votre table aussi riche et créative.

Ce livre vous propose recettes et conseils pour utiliser au mieux votre four KitchenAid, et vous familiariser avec les fonctions professionnelles développées pour vous. Elles recréent chez vous les conditions de cuisson des fours des professionnels: le four à pain, le four à pâtisserie et la rôtissoire.

Dans ce guide, vous trouverez toutes les indications pour réaliser les préparations de base, et des recettes. Ce n'est que le début… Suivez votre instinct, lancez-vous et vous goûterez à l'aventure de la grande cuisine.

FONCTIONS VAPEUR 5
Rôti de bœuf 6
Canard rôti 8
Tranche de saumon gratinée aux herbes 10
Crème au café et marrons glacés 12
Pommes en croûte de pain doux 14
Pain aux olives noires et au romarin 16
Carré d'agneau aux pistaches et pomme de terre à la vanille 18
Paupiettes d'aubergine au provolone 20

FONCTIONS SPÉCIALES / BASSE TEMPÉRATURE 21
Yaourt 22
Daube provençale aux trois champignons 24
Encornets rôtis, sauce à l'ail et au yaourt 26
Gigot d'agneau et gelée au Pimm's et à la menthe 28
Séchage fruits et légumes 30

FONCTIONS BOULANGERIE 31
Pain traditionnel 32
Pain complet 34
Pizza à pâte épaisse 36
Pizza à pâte fine 38
Focaccia 40
Grissini 42
Pissaladière 44
Huîtres aux trois sauces, beurre salé et pain complet 46

FONCTIONS PÂTISSERIE 49
Pâte brisée 50
Génoise 52
Pâte à choux pour choux et profiteroles 54
Croissants 56
Biscuit marbré 58
Tiramisu aux fruits rouges et noisettes 60
Profiteroles salées au hareng fumé, chèvre frais et pomme acidulée .62

FONCTIONS VAPEUR

La cuisson mixte-vapeur : tradition et technologie pour une cuisine raffinée et savoureuse

La vapeur est assurément l'une des nouvelles tendances de la haute gastronomie. Les grands chefs ont redécouvert la valeur culinaire de cette méthode ancienne en la combinant aux avantages d'un rôtissage doux. Elle permet des résultats de moelleux et de perfection de cuisson jusqu'ici inégalés. Outre sa capacité à conserver l'aspect, la couleur, les vitamines essentielles des légumes et des poissons, lorsqu'elle est combinée à la chaleur traditionnelle, la vapeur maintient moelleuses et juteuses les viandes les plus difficiles à rôtir, tout en leur donnant un doré parfait. Votre four KitchenAid dispose de fonctions étonnantes, tout à fait similaires à celles des appareils de cuisson professionnels les plus avancés pour cuire aussi bien en mode vapeur pure qu'en mode combiné (vapeur surchauffée et chaleur traditionnelle). Vous verrez, les résultats que vous obtiendrez seront exceptionnels !

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.® *

*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

RÔTI DE BŒUF

La préparation la plus classique. Avec le cycle de cuisson précisé et l'utilisation de vapeur surchauffée, il atteint une nouvelle dimension de moelleux. Un rissolage parfait, une cuisson de grande précision, une tendreté et l'excellence d'un goût difficilement égalables.

Ingrédients
(pour 10 personnes)

- 1 kg de contre-filet de bœuf
- 50 g de carottes
- 50 g de céleri
- 1 oignon blanc
- 30 g de beurre ramolli
- 1 brin de romarin
- 2 gousses d'ail
- sel et poivre selon votre goût
- 1 verre entier de vin rouge (15 cl)

1. Retirez les parties les plus grasses de la viande et liez la pièce de bœuf en rôti. Installez-le dans un plat à four, enduisez-le de beurre ramolli, poivrez.

2. Epluchez et hachez grossièrement les légumes. Disposez-les autour du rôti, salez et poivrez-les. Ajoutez les aromates, versez le vin.

3. Enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant les commandes **"Cuiss. vapeur - Viandes"**. Si vous souhaitez utiliser la sonde à coeur il est conseillé de l'introduire au centre du rôti comme vous pouvez le voir dans le mode d'emploi. En fin de cuisson, enveloppez le rôti de papier alu et laissez reposer sur la grille pendant une vingtaine de minutes afin que le jus se répartisse également dans les fibres de la viande. Récupérez les légumes et le liquide de cuisson ; faites réduire sur feu vif, filtrez et servez avec la viande.

CANARD RÔTI

La viande de canard est l'une des plus difficiles à rôtir, car elle tend à devenir très sèche. Il faut pourtant un rissolage vif pour donner à la peau couleur et croustillant, signes d'une cuisson réussie. Le cycle spécial, avec utilisation de vapeur surchauffée, permet d'obtenir une viande moelleuse et tendre et donne à la peau un aspect appétissant et un croquant tout simplement parfaits.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 1 canard prêt à cuire
- 50 g de carottes
- 50 g de céleri
- 1 oignon blanc
- 1 cuil. à soupe d'huile d'olive
- le zeste d'une orange
- le zeste d'un citron
- 12 cl de vin blanc
- 1 brin de romarin
- sel et poivre au goût

1. Passez le canard sur la flamme pour éliminer les éventuelles plumes restantes. Rincez-le et nettoyez-le très soigneusement, à l'intérieur comme à l'extérieur. Assaisonnez de sel et poivre, également à l'intérieur. Introduisez les zestes d'orange et de citron dans le canard ainsi que le brin de romain.

2. Placez le canard dans un plat à four huilé, avec les légumes épluchés et grossièrement hachés. Arrosez du vin blanc et enfournez sur le niveau conseillé à l'écran en sélectionnant la fonction **"Cuiss. vapeur - Volailles"**. Si vous souhaitez utiliser la sonde à coeur, introduisez-la au centre de la partie la plus charnue de la volaine (voir mode d'emploi).

3. En fin de cuisson, vérifiez que la peau est croquante et savoureuse. Récupérez le fond de cuisson et, après l'avoir fait réduire à feu vif, éliminez la graisse en surface avec une cuillère, puis filtrez-le. Servez chaud.

TRANCHE DE SAUMON GRATINÉE AUX HERBES

La chair du saumon étant très délicate, elle doit rester humide et tendre. La cuisson combinée avec la vapeur surchauffée est la solution idéale pour un poisson qui fond en bouche, avec la note savoureuse d'un gratin d'herbes. Tout simplement divin.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 darnes ou tranches de saumon de 200 g.
- 10 cl d'huile d'olive
- 100 g de pain blanc
- 1 cuillère rase de thym séché ou quelques brins de thym frais
- 1 cuillère rase de basilic séché ou, encore mieux, quelques feuilles de basilic frais
- 1 gousse d'ail

1. Graissez le plat à four avec la moitié de l'huile d'olive et placez-y les darnes de saumon salées et poivrées.

2. Hachez ensemble le pain, le basilic, le thym et l'ail et répartissez généreusement ce mélange sur le saumon.

3. Arrosez de l'huile restante et enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant la fonction **"Cuiss. vapeur - Poissons"**. Accompagner de pommes de terre vapeur, légèrement parfumées d'un filet d'huile d'olive.

CRÈME AU CAFÉ ET MARRONS GLACÉS

Une nouvelle interprétation, cette fois à la manière piémontaise, d'une recette classique française. Le résultat est une crème délicate, au parfum intense de café, qui rappelle également un classique savoyard, le Bunet. Les marrons glacés donnent une note finale tout en finesse à ce dessert absolument irrésistible.

Ingrédients
(pour 6 personnes)

- 30 cl de crème fraîche liquide
- 20 cl de lait entier
- 150 g de sucre semoule
- une cuillérée de café soluble
- 10 jaunes d'œuf
- 1 gousse de vanille
- 100 g de marrons glacés (des débris font très bien l'affaire)
- quelques brins de menthe
- 1 bombe de chantilly

1. Portez à ébullition le lait et la crème fraîche avec la gousse de vanille fendue et grattée. Hors du feu, ajoutez le café et laissez infuser. Pendant ce temps, fouettez les œufs avec le sucre dans une jatte, placée au bain-marie. Versez progressivement l'infusion au café tout en mélangeant au fouet.

2. Répartissez la préparation dans des coupelles individuelles en céramique. Placez-les dans l'accessoire spécial et faites cuire avec la fonction **"Cuiss. vapeur – Cuit-vapeur"**.

3. Retirez l'accessoire du four, laissez refroidir. Décorez chaque coupelle de petits morceaux de marrons glacés, de quelques touches de crème chantilly et d'une ou deux feuilles de menthe.

POMMES EN CROÛTE DE PAIN DOUX

Des ingrédients de base pour une recette riche en saveurs et parfums ; un moelleux incomparable obtenu grâce à la cuisson combinée à la vapeur qui fera de votre cuisine une Grande Cuisine.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 4 pommes
- 50 g de crème pâtissière
- 300 g de farine blanche type 55
- 16 g de levure de bière
- 30 g de sucre
- 15 cl de lait
- une cuillère d'huile d'olive
- 2 jaunes d'œufs

1. Versez la farine dans un saladier avec le sucre, l'huile et 1 jaune d'œuf, puis ajoutez la levure dissoute dans le lait tiède. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte homogène et lisse. Si vous disposez d'un mixer Artisan KitchenAid, vous obtiendrez une pâte parfaite en utilisant le crochet pétrisseur et en sélectionnant une vitesse basse (réglage 2-5). Retirez la pâte du mixer et façonnez-la en lui donnant une forme arrondie, puis fendez-la en croix.

2. Laisser lever pendant 45 minutes en utilisant la fonction **"Four spéciale - Levage".**

3. Entre-temps, préparez la crème pâtissière de façon classique. Épluchez les pommes et évidez-les.

4. Étendez la pâte sur une épaisseur de 4 mm environ. Découpez-la en 4 rectangles et enveloppez-en les pommes. Avec une poche à douille, remplissez-les de crème pâtissière et repliez les bords de la pâte en les humectant pour les coller.

5. Dorez au pinceau avec le dernier jaune d'oeuf et enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant la fonction **"Cuiss. vapeur – Vapeur moyenne man (170°C)".**

PAIN AUX OLIVES NOIRES ET AU ROMARIN

Cuire le pain avec de la vapeur est une manière innovante pour obtenir des résultats de boulanger. Une croûte légère et bien colorée, une mie tendre et parfumée sont les caractéristiques de ce pain particulier, idéal pour un apéritif accompagné de quelques charcuteries et d'un ou deux fromages.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 550 g de farine type 55
- 30 cl d'eau
- 20 g de levure de bière
- 80 g d'olives noires dénoyautées
- 1 petite cuillère à café de romarin
- 12 g de sel

1. Former avec la farine le puits classique (il est toujours recommandé de la tamiser avant cette opération), ajoutez le sel, les aiguilles de romarin et la levure dissoute dans de l'eau juste tiède.

2. Pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse, élastique et homogène. Si vous disposez d'un mixer Artisan KitchenAid, vous obtiendrez une pâte parfaite en utilisant le crochet pétrisseur et en sélectionnant une vitesse basse (réglage 2-5). Retirez la pâte du bol et façonnez-la à la main en lui donnant une forme arrondie.

3. Faites-la lever en utilisant la **"Fonction spéciale Levage"**, puis incorporez les olives hachées grossièrement en pétrissant légèrement Formez des boules d'environ 50 grammes chacune. Effectuez un deuxième levage pendant 25 minutes.

4. Enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant la fonction **"Cuiss. vapeur – Vapeur basse man (190°C)".**

CARRÉ D'AGNEAU AUX PISTACHES ET POMME DE TERRE À LA VANILLE

Un exemple de cuisine fusion entre classicisme français et parfum d'épices orientales. Le mariage de la vanille avec les pommes de terre souligne d'une douceur élégante l'affirmation d'un agneau fondant, parfaitement rôti dans sa croûte de pistaches suaves.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- Un carré d'agneau avec os de 1,5 kg environ
- 100 g de pistaches sans coque non salées
- 250 g de pommes de terre
- sel et poivre selon votre goût
- 1 bonne cuillère de moutarde de Dijon
- quelques cristaux de vanille pure (ils se trouvent dans les épiceries fines)ou les graines d'une demi-gousse de vanille
- 2 cuil. à soupe de baies roses
- un filet d'huile d'olive

1. Demandez à votre boucher de préparer le carré en entaillant les articulations pour faciliter le découpage. Poivrez l'agneau et faites-le rissoler à feu vif pendant quelques minutes dans une poêle antiadhésive.

2. Retirez-le du feu et badigeonnez-le uniformément de moutarde. Roulez-le dans 80 g de pistaches grossièrement hachées afin de former une croûte. Installez-le dans un plat, enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant la fonction **"Cuiss. vapeur – Vapeur basse man (210 °C).**

3. Pendant ce temps, faites bouillir les pommes de terre pelées dans une grande quantité d'eau. Égouttez-les et écrasez-les à la fourchette. Assaisonnez de sel, de poivre et de la vanille. Posez sur chaque assiette une galette de pomme de terre et tenez au chaud.

4. Une fois la cuisson terminée laissez reposer le carré pendant une dizaine de minutes, poivrez-le généreusement, découpez-le et posez les côtelettes sur les galettes de pomme de terre. Décorez des pistaches réservées, de sommités de romarins, versez un filet d'huile d'olive parsemez de baies roses.

PAUPIETTES D'AUBERGINE AU PROVOLONE

Cette recette ensoleillée au goût résolument méditerranéen est la base de toutes les recettes de légumes farcis. Laissez libre cours à votre imagination et trouver mille variations. Votre four KitchenAid vous garantit des résultats à la hauteur de votre créativité !

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 300 g d'aubergines
- 200 g de provolone (fromage en forme de poire, celui de la Sila est excellent, mais un Cheddar vieux, un Comté de Savoie ou un Manchego espagnol sont également parfaits)
- 200 g de tomates
- quelques feuilles de basilic frais
- 20 g de parmesan râpé
- 2 bonnes cuillères d'huile d'olive
- gros sel
- sel et poivre selon votre goût

1. Pelez les tomates en les plongeant pendant quelques instants dans de l'eau bouillante. Coupez-les en dés après avoir retiré les graines.
   Emincez grossièrement le basilic.

2. Découpez les aubergines en tranches dans le sens de la longueur (pour donner un effet particulier, vous pouvez les éplucher en laissant une bande de peau sur deux avant de les couper en tranches), parsemez-les de gros sel et laissez-les dégorger pendant deux heures.

3. Essuyez-les soigneusement et faites-les sécher rapidement des deux côtés dans une poêle antiadhésive très chaude.

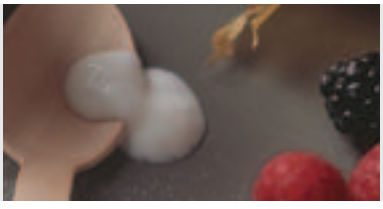
4. Coupez le fromage en bâtonnets. Répartissez-les sur les tranches d'aubergine et roulez en cylindres. Placez ces paupiettes dans un plat à four badigeonné d'huile d'olive. Versez la concassée de tomate, parsemez de basilic émincé et saupoudrez de parmesan.

5. Salez, poivrez et enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant la fonction **"Cuiss. vapeur – Légumes farcis".**

FONCTIONS SPÉCIALES / BASSE TEMPÉRATURE

Une touche de créativité et la rigueur des grands maîtres

Préparer des yaourts de manière artisanale, sécher les meilleurs fruits et légumes, exalter et préserver les qualités d'ingrédients choisis avec soin. En cuisine plus qu'ailleurs, ce sont les petits détails qui font les grands résultats. Et ce n'est pas tout: grâce à sa technologie de pointe, le four KitchenAid permet de réaliser des cuisson lentes à feu doux pour les viandes, les poissons, les légumes... avec des résultats inégalables en termes de moelleux et de saveur. Les plus grands chefs reviennent aujourd'hui à ces principes traditionnels. Les fonctions spéciales du four KitchenAid permettent le contrôle précis et rigoureux de ces procédés, ouvrant de nouveaux horizons à votre passion pour la cuisine.



KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.® *

*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

YAOURT

Partie intégrante d'un régime équilibré et sain, au petit déjeuner ou comme en-cas, le yaourt peut être utilisé de manière très créative et remplacer la crème, le beurre et même la mayonnaise pour la préparation de sauces et d'accompagnements. Pour être réussie, sa préparation nécessite un contrôle total et une précision professionnelle que le four KitchenAid met à votre disposition.

Ingrédients
(doses pour 1 litre de yaourt)

- 1 litre de lait entier, frais ou longue conservation (UHT)
- 1 cl de ferments lactiques (culture microbienne) pour yaourt (vérifiez cependant les doses sur l'emballage)
- un thermomètre alimentaire

Note: si vous utilisez du lait UHT, sautez la première étape, vous pouvez diluer le ferment à température ambiante.

1. Chauffez 10 cl de lait frais à 60 °C. Laissez tiédir jusqu'à ce que la température redescende au dessous de 40°C (au-delà la chaleur tue les ferments).

2. Versez le ferment dans un saladier et diluez-le avec le lait tiède. Versez le reste du lait, mélangez bien. Versez dans un grand pot ou répartissez éventuellement dans des pots individuels. Couvrez et laissez reposer sur le plan de travail 30 minutes environ.

3. Placez le ou les récipients toujours couverts dans le four au niveau conseillé à l'écran et sélectionnez **'Yaourt'** dans **"Fonct. Spéciales"**. Le cycle complet prendra entre 6 et 8 heures, à l'issue desquelles vous obtiendrez un yaourt lisse et crémeux parfaitement fermenté.

4. Retirez le yaourt du four et laissez-le refroidir 30 minutes environ. Vous pouvez à présent le parfumer en ajoutant des fruits déshydratés, des sirops, des confitures ou du miel. Laissez libre cours à votre imagination!

5. Placez votre yaourt au réfrigérateur à une température inférieure à 4 °C. Le yaourt se conservera pendant une période maximum de 15 jours.

DAUBE PROVENÇALE AUX TROIS CHAMPIGNONS

C'est une variante d'une recette répandue dans le sud de la France, mais on en trouve des versions très similaires dans presque toute l'Europe. Le secret de sa réussite pour que les viandes soient fondantes réside dans une cuisson extrêmement lente. Le four KitchenAid peut prolonger les temps de cuisson jusqu'à 20 heures(!), tout en conservant sa précision et en adaptant ses températures pour atteindre un résultat de cuisson parfait, avec un moelleux et une intensité de saveurs inégalables.

Ingrédients
(pour 6 personnes)

- 1,2 kg de viande de bœuf à braiser
- 30 gr de cèpes séchés, 30 gr de chanterelles séchées, 30 gr de morilles séchées (il est possible de déshydrater les champignons avec la fonction "séchage" du four); ou 500 g de champignons frais
- 6 tomates mûres, pelées et épépinées ou 1 boîte de chair de tomates
- 4 carottes
- 3 oignons
- 2 gousses d'ail
- 1 branche de céleri
- 1 bouquet de persil plat
- 75 cl de vin rouge
- 10 cl de grappa ou d'eau de vie
- 5 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre
- 4 cuil. à soupe de farine

1. Découpez la viande en cubes de 3 cm de côté. Roulez les morceaux légèrement dans la farine. Chauffez l'huile dans un cocotte en fonte et faites rissoler les cubes de viande à feu vif jusqu'à obtenir une belle couleur dorée. Ajoutez les légumes et les herbes: les oignons épluchés et taillés en tranches, les carottes en rondelles, les gousses d'ail pelées, la branche de céleri, le persil, le thym et le laurier. Salez et poivrez.
   Faites rissoler encore pendant 5 minutes en mélangeant régulièrement. Ajoutez les tomates. Laissez cuire encore 5 minutes, versez le vin et la grappa. Ajoutez si besoin de l'eau très chaude pour que la viande soit recouverte à fleur.

2. Couvrez, enfournez au niveau conseillé à l'écran en sélectionnant les commandes **"Fonct. Spéciale – Sabbat"**.
   Une heure avant la fin de la cuisson, ajoutez les champignons que vous aurez taillés grossièrement et faits tremper auparavant. Corrigez l'assaisonnement en sel et en poivre et ajoutez éventuellement une pointe de piment.

Cette daube est excellente accompagnée de pommes de terre bouillies ou de polenta, typique du nord de l'Italie et du Sud de la France.

Remarque: la cocotte utilisée doit avoir un bouton en métal, afin d'aller au four.

ENCORNETS RÔTIS AVEC UNE SAUCE À L'AIL ET AU YAOURT

Une recette solaire, un hors-d'œuvre de grand effet qui enferme les parfums des produits de la Méditerranée. Avec la fonction spéciale cuisson lente du four KitchenAid, le calamar ou même le poulpe deviendront fondants et la sauce, discrète mais présente, en exaltera la fragrance. Inspirée de la tradition grecque du yaourt, que nous retrouvons dans le classique tsatziki, la sauce légèrement aillée fait un clin d'œil aux provençaux et aux catalans.

Ingrédients
(doses pour 6 personnes)

Pour l'encornets
- 1,5 kg de très gros encornets
- 15 cl de vin blanc
- 3 cuil. à soupe huile d'olive
- sel et poivre blanc

Pour la sauce
- 125 g de yaourt, qu'il est possible de préparer en suivant la recette de base, voir page 22
- 2-3 gousses d'ail
- 1 jaune d'œuf
- 12 cl huile d'olive
- sel

1. Rincez et séchez les encornets. Placez-les dans un plat en verre, arrosez d'un filet d'huile d'olive et du vin blanc. Salez et poivrez.
   Enfournez sur le niveau conseillé à l'écran en sélectionnant les commandes **"Fonct. Spéciales – Cuis. Lente Poisson"**. Au bout de 5 heures les encornets seront tendres au point de pouvoir être découpés avec une cuillère. Ce résultat est comparable à celui d'une cuisson sous vide dans l'eau à 70°C.

2. Retirez du four, coupez les encornets en morceaux, faites-les réduire et dorer dans une poêle sans ajouter de corps gras.

3. Pendant ce temps, réduisez l'ail en purée dans un mixer, ajoutez le jaune d'œuf, salez et poivrez et montez en mayonnaise en versant l'huile d'olive en filet. Incorporez délicatement le yaourt. Corrigez l'assaisonnement en sel et en poivre.

4. Versez un peu de sauce dans le fond de chaque assiette. Recouvrez-la des calamars rôtis pour la cacher et créer la surprise. Servez le reste de la sauce à part.

GIGOT D'AGNEAU ET GELÉE AU PIMM'S ET À LA MENTHE

L'inspiration de ce plat est cosmopolite: elle ajoute au traditionnel gigot de sept heuses du Sud de la France le mariage très britannique de la viande d'agneau et de la menthe. La gelée de Pimm's apporte une note créative, elle rafraîchit le palais sans envahir le plat et reste subtile, à peine surprenante.

Ingrédients
(doses pour 6-8 personnes)

Pour l'agneau
- 1 gigot d'agneau
- 2 gousses d'ail en chemise
- quelques brins de thym frais
- 1 verre de vin blanc
- 2 cuil. à soupe d'huile d'olive
- sel et poivre

Pour la gelée de Pimm's
- 200 ml de Pimm's
- une dizaine de très fines tranches de concombre
- un bouquet de menthe fraîche
- 1/2 cuillère à café d'agar-agar en poudre

1. Arrosez le gigot d'un filet d'huile et massez-le soigneusement; frottez-le avec le thym frais ; placez-le dans un plat recouvert d'un peu d'huile d'olive; ajoutez le verre de vin blanc et l'ail. Salez. Enfournez sur le niveau conseillé à l'écran, démarrez les commandes **"Fonct. Spéciales – Cuis. Lente Viande"** et laissez cuire le temps indiqué.

2. Entre-temps, préparez la gelée. Ciselez les feuilles de deux brins de menthe. Chauffez le Pimm's dans une petite casserole. À la première ébullition, éteignez le feu et ajoutez la menthe hachée. Couvrez. Laissez infuser 15 minutes. Portez à nouveau à ébullition. Hors du feu, filtrez et ajoutez l'agar-agar. Mélangez et laissez refroidir. Lorsque la gelée commence à épaissir, remplissez des moules individuels à mi-hauteur. Disposez deux tranches de concombre et complétez avec le reste de la gelée. Laissez prendre complètement au réfrigérateur.

Démoulez sur assiette pour accompagner l'agneau qui sera extrêmement moelleux et tendre et décorez de brins de menthe.

SÉCHAGE FRUITS ET LÉGUMES

C'est l'une des fonctions les plus innovantes du four KitchenAid. Elle vous permettra de sécher de façon professionnelle les fruits et les légumes que vous aurez soigneusement sélectionnés et récoltés à maturité. Pommes, cerises, tomates, champignons pourront être utilisés en toute saison et apporter une touche naturelle et inédite à votre cuisine.

Opérations préliminaires

1. Rincez et séchez soigneusement d'abord les fruits ou les légumes à sécher. Pour les champignons: rincez brièvement les champignons de Paris, brossez délicatement et soigneusement les autres.

2. Coupez-les en lamelles fines d'épaisseur régulière (l'idéal est entre 3 et 5 mm) pour assurer un séchage homogène.

Séchage

1. Disposez les lamelles sur la grille KitchenAid prévue pour la déshydratation ou sur une grille perforée, en veillant à ne pas les superposer.

2. Enfournez jusqu'à quatre grilles simultanément (si vous ne disposez pas d'autant de grilles, placez-les sur les gradins centraux) et sélectionnez la **fonction de séchage** dans les **"Fonctions spéciales".** Maintenez la porte du four à demi ouverte. En début de cuisson, vous remarquerez une perte de volume importante, c'est bon signe! Cet effet s'atténuera en cours d'opération pour cesser lorsque le degré de séchage parfait sera atteint

Conservation et utilisation

Laissez refroidir et conservez les lamelles séchées dans des récipients hermétiques, de préférence en verre, dans un lieu sec et à l'abri de la lumière. Avant de les utiliser, il vous suffira de les réhydrater dans un peu d'eau, de vin ou d'alcool selon l'utilisation que vous en ferez et vos envies.

FONCTIONS BOULANGERIE
Une nouvelle dimension du plaisir culinaire

Le pain est un aliment symbolique, presque magique. Son parfum à la sortie du four est réconfortant. Avec le four KitchenAid, vous disposez à présent d'un outil hautement spécialisé, qui va bien plus loin que les fonctions habituelles, vous permettant de faire lever les pâtes et de les cuire dans les conditions optimales. Vous pourrez ainsi créer dans votre cuisine différents types de pain et des pizzas, de délicieuses foccacia et des grissini croquants. Une nouvelle dimension du plaisir s'ouvre à vous et votre table devient unique.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.® *

*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

PAIN TRADITIONNEL

Voici la recette de base du pain à partir de farine, eau et levure de bière. À partir de ces matières premières, vous pourrez expérimenter des variations illimitées selon vos goûts et vos envies!

Notes:
- pour le pain, utilisez de la farine «type 55», «pour boulangerie ou pâtisserie» ou encore «tous usages». Ces dénominations indiquent que le taux de gluten est élevé et que la pâte lèvera bien.
- Vous trouverez la levure de bière fraîche chez votre boulanger. Consommez-la rapidement. En grandes et moyennes surfaces, les sachets de levure lyophilisée peuvent être utilisés pour le même usage et se conservent. Pour une utilisation facile, suivez le mode d'emploi.
- Dans toutes les recettes de pain ou de viennoiseries, la quantité d'eau ou de liquide est donnée à titre indicatif. Elle peut varier selon la nature de la farine. Il est donc conseillé de la verser progressivement jusqu'à ce que la pâte soit souple, satinée sans qu'elle ne colle aux doigts. Il est également possible qu'il faille en rajouter un peu en respectant le même principe.

Ingrédients
(pour 4 pains)

- 300 g de farine type 55 ou «pour boulangerie et pâtisserie»
- 20 cl d'eau
- 15 g de levure de bière
- 1 cuillère à café rase de sel

1. Formez une fontaine avec la farine. Incorporez la levure que vous aurez dissoute dans 1 verre d'eau juste tiède, prélevé sur la quantité totale. Ajoutez le sel et le reste de l'eau. Pétrissez énergiquement la pâte à la main ou, si vous disposez du robot de cuisine Artisan KitchenAid, travaillez la pâte avec le crochet à vitesse basse (2) jusqu'à ce qu'elle soit lisse et satinée ou se ramasse en boule autour du crochet. Placez la pâte dans un récipient et couvrez-la d'un torchon humide. Faites lever en utilisant la fonction de levage (sélectionnez les commandes **Fonct. Spéciales – Levage**) pendant 60 minutes au niveau du four conseillé sur l'écran.

2. Après ce premier cycle et sans éteindre la **fonction de levage**, retirez la pâte et, au couteau, découpez-la nettement en 4 morceaux. Formez des pains à la main. Disposez-les sur une feuille de papier sulfurisé. Avec un couteau effilé, pratiquez des entailles sur la surface des pains. Huilez une plaque et déposez-y les pains. Enfournez à nouveau en **fonction levage**, cette fois au troisième niveau, pendant 30 minutes.

3. À la fin de ce deuxième cycle, retirez du four. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **"Boulangerie Pro – Pain classique"** et faites cuire les pains sur le niveau conseillé à l'écran pendant 40 minutes environ.

PAIN COMPLET

La farine complète, c'est-à-dire obtenue à partir du grain entier sans retirer le son, possède non seulement des bénéfices diététiques connus, mais permet aussi une grande variété de mariages avec les aliments les plus variés, tout en finesse avec les saveurs iodées des fruits de mer, très rustique avec l'intensité de certains fromages ou le goût vigoureux des saucissons fumés. Sa légère composante acidulée, donnée par le lait aigre crée une union tout simplement parfaite.

Ingrédients
(pour 1 miche)

- 350 g de farine complète
- 125 g de farine de type 55 ou «pour boulangerie et pâtisserie»
- 350 ml de lait aigre (si vous ne le trouvez pas dans le commerce, vous pouvez tout à fait transformer le lait chez vous avec quelques gouttes de citron ou deux cuillérées de crème aigre)
- 1 cuillère à café rase de levure en poudre
- 1 cuillère à soupe de sucre
- 1/2 cuillère à café de sel

1. Tamisez les deux farines avec la levure, le sel et le sucre. Sur une planche à pâtisserie, formez une "fontaine". Versez le lait et pétrissez vigoureusement pendant 5 minutes environ. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan KitchenAid équipé du crochet à pâte, sélectionnez une vitesse moyenne-basse (2). La pâte doit être lisse, souple et se ramasser en boule autour du crochet. Formez une miche, entaillez la surface avec la pointe d'un couteau et posez-la sur un plat à four légèrement graissé et fariné.

2. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **"Boulangerie Pro – Pain complet"**, puis enfournez et faites cuire sur le niveau conseillé à l'écran pendant 40 minutes environ.

PIZZA À PÂTE ÉPAISSE

C'est la plus traditionnelle et elle est très simple à préparer. Sa réalisation exige cependant des ingrédients de grande qualité et une parfaite précision pour le levage et la cuisson.

Ingrédients
(pour 1 plaque)

Pour la pâte
- 500 g de farine «pour boulangerie et pâtisserie»
- 22,5 cl d'eau
- 25 g de levure de bière
- 2 cuillères à soupe de sel
- 1 cuillère à café de sucre
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Pour la garniture de base
- 320 g de purée de tomates, assaisonnée avec une pincée de sel et 2-3 cuillères à café d'huile d'olive
- 250 g de mozzarella de bufflonne coupée en petits dés
- origan

1. Disposez la farine en "fontaine" sur une planche à pâtisserie. Incorporez la levure dissoute dans de l'eau juste tiède, l'huile, le sel et le sucre. Pétrissez énergiquement. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan KitchenAid, réglez-le sur une vitesse moyenne-basse (2) en utilisant le crochet à pâte. Terminez le pétrissage à la main, en donnant à la pâte la forme d'une boule. Placez-la dans un saladier et couvrez-la d'un chiffon humide. Faites lever pendant 60 minutes au niveau conseillé à l'écran avec la fonction de levage de votre four (sélectionnez **"Fonct. Spéciales – Levage"**).
2. Retirez la pâte du four sans éteindre la fonction. Étalez-la sur la plaque du four légèrement huilée, remettez à lever pendant 60 minutes encore.
3. Retirez du four et recouvrez de purée de tomates jusqu'à 2 cm des bords. Versez un filet d'huile d'olive, salez légèrement. Préchauffez le four en activant la sélection **"Boulangerie Pro – Pizza épaisse"** et faites cuire pendant 20 minutes sur le niveau conseillé à l'écran. Le four vous avertit de la fin de la première phase de cuisson.
4. Retirez du four et garnissez de tranches de mozzarella, versez à nouveau un filet d'huile d'olive et parsemez généreusement d'origan. À ce stade, vous pouvez ajouter d'autres ingrédients pour varier la recette: jambon, champignons, thon et autres. Remettez au four pendant encore 18-20 minutes.

PIZZA À PÂTE FINE

C'est celle que l'on trouve dans la plupart des pizzerias italiennes. Elle offre une alternative appétissante et savoureuse à la version épaisse. Avec sa base fine et croquante, elle se prête aux garnitures les plus riches.

Ingrédients
(pour 2 pizzas rondes de 25 cm de diamètre)

Pour la pâte
- 250 g de farine «pour boulangerie et pâtisserie»
- 10 cl d'eau
- 10 g de levure de bière
- 1 cuillère à soupe rase d'huile d'olive
- 1/2 cuillère à café de sucre
- 1 cuillère à café de sel

Pour la garniture de base
- chaque pizza: 80 g de purée de tomates, assaisonnée avec une pincée de sel et une cuillère à café d'huile d'olive
- 120 g de mozzarella de bufflonne coupée en petits dés

1. Disposez la farine en "fontaine" sur une planche à pâtisserie. Mélangez la levure dissoute dans de l'eau tiède (à une température inférieure à 36°C), l'huile et le sel. Pétrissez énergiquement. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan KitchenAid, travaillez-la à la vitesse moyenne-basse (2) en utilisant l'accessoire à crochet. Terminez le pétrissage à la main, pour former une boule. Placez la pâte dans un récipient et couvrez-la d'un chiffon humide. Faites lever pendant 60 minutes sur le niveau du four conseillé à l'écran, en activant les commandes **"Fonct. Spéciales – Levage".**

2. Retirez la pâte du four sans éteindre la **fonction de levage**. Séparez-la en deux morceaux, de même taille. Couvrez d'un chiffon humide et remettez-les à lever 60 minutes de plus.

3. Huilez un plat à four. Etalez chaque morceau de pâte a rouleau à pâtisserie en lui donnant la forme ronde classique de 25 cm de diamètre environ. Garnissez chaque pizza de purée de tomates, recouvrez de dés de mozzarella. Versez un filet d'huile et parsemez d'origan.

4. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **"Boulangerie Pro – Pizza fine"**, puis enfournez les pizzas pendant 12-15 minutes sur le niveau conseillé à l'écran.

LA FOCACCIA

Typiquement méditerranéenne, la focaccia italienne, originaire de Gênes, a conquis le monde avec son charme latin moelleux et appétissant. Le secret réside dans une préparation attentive et un triple levage. Elle est facile à réaliser avec votre four KitchenAid car il contrôle les stades de levage avec précision. Elle se mange seule ou à l'apéritif, trempée dans l'huile d'olive vierge extra parfumée de romarin, avec des olives ou garnie à votre goût.

Ingrédients
(pour 1 plaque):

- 750 g de farine blanche type 55 ou «pour boulangerie et pâtisserie»
- 30 g de levure de bière
- 38 cl d'eau
- 4 cuillères à soupe rases d'huile d'olive vierge extra
- 1 1/2 cuillère à soupe de sel
- 1 cuillère à soupe rase d'extrait de malt (il aide à obtenir un levage parfait et donne une belle couleur dorée à votre focaccia, vous le trouvez dans les magasins bio)

La pâte

Tamisez la farine et ajoutez le malt. Formez une fontaine. Versez l'eau tiède (à une température inférieure à 36°C) dans laquelle vous aurez dissout la levure de bière. Ajoutez le sel et l'huile et pétrissez énergiquement. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan KitchenAid, la pâte se réalise encore plus facilement à l'aide du crochet à pétrir. Choisir une vitesse basse (2) et actionner jusqu'à ce que la pâte se ramasse en boule autour du crochet. Placez-la dans un saladier et couvrez-la d'un chiffon humide.

Le levage

1. Le premier levage s'effectue en laissant la pâte dans le bol et en utilisant la fonction du four prévue à cet effet (activez les commandes **"Fonct. Spéciales – Levage"**). Placez le récipient au niveau du four conseillé à l'écran. Faites lever la pâte pendant 60 minutes.

2. Retirez du four et, sans éteindre la fonction de levage, étalez la pâte grossièrement sur une plaque badigeonnée d'huile d'olive vierge extra. Glissez la plaque au four, toujours au même niveau, et faites lever une deuxième fois 30 minutes.

3. Sans éteindre la fonction de levage – qui servira encore une dernière fois – retirez la plaque et étirez la pâte avec les

mains en la faisant adhérer aux bords de la plaque. Remettez au four au même niveau et laissez à nouveau lever 30 minutes. Le secret du moelleux parfait de la véritable focaccia réside justement dans ce levage multiple dans un environnement parfaitement contrôlé.

La cuisson

Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **"Boulangerie Pro – Focaccia"**. Avec la pointe des doigts, formez de petites alvéoles sur toute la surface de la focaccia pour lui donner son aspect authentique. Faites fondre 10 g de sel dans 2 cuil. à soupe d'eau et, au pinceau, badigeonnez toute la surface. Badigeonnez une deuxième fois avec deux cuil. à soupe d'huile d'olive vierge extra. Vous pouvez alors pouvez effectuer toutes les variations souhaitées, en ajoutant des brins de romarin ou en ajoutant des olives dans la pâte…laisser libre cours à votre imagination! Enfournez à la hauteur conseillée à l'écran et faites cuire pendant 35-40 minutes. À la fin de la cuisson, patientez au moins 10 minutes avant de déguster une focaccia parfumée et moelleuse.

GRISSINI

Les grissini sont un autre grand classique de la cuisine italienne, connus et exportés dans le monde entier. Ils se prêtent aux utilisations les plus créatives: simples tuteurs autour desquels on enroule une lanière de jambon de Parme ou versions parfumées aux graines de sésame, de pavot, aux herbes... En partant de cette recette de base, expérimentez librement, surprenez-vous et surprenez ceux que vous aimez!

Ingrédients
(pour 2 plaques de grissini)

- 500 g de farine
- 1 cuillère à soupe rase de sel
- 20 g de levure de bière
- 75 g de beurre
- 22,5 cl d'eau
- 1 1/2 cuillère à soupe d'huile d'arachide ou d'olive

La pâte

1. Formez une fontaine avec la farine tamisée, ajoutez le sel et la levure dissoute dans de l'eau juste tiède. Pétrissez énergiquement jusqu'à obtenir une pâte lisse et ferme. Si vous disposez d'un robot de cuisine Artisan KitchenAid, vous obtiendrez une pâte parfaite en utilisant le crochet à pétrir et en sélectionnant une vitesse basse. A ce moment, vous pouvez ajouter par exemple les herbes.

2. Retirez la pâte du robot de cuisine Artisan, pétrissez à la main et roulez en boule. Mettez la pâte dans un récipient et couvrez-la avec un chiffon humide.

Le levage

1. Sélectionnez la position **"Fonct. Spéciales – Levage"** et, sans retirer la pâte du récipient, effectuez un premier levage au niveau conseillé sur l'écran pendant 90 minutes environ.

2. Étalez à présent la pâte en lui donnant une épaisseur d'un demi-centimètre environ. Taillez des bandes de pâte larges d'1 cm et longues de 15 cm. A la main, façonnez-les en cylindre. Placez ces grissini sur la grille pour déshydratation KitchenAid ou sur une plaque recouverte d'une feuille de papier sulfurisé. Remettez au four toujours au même niveau et laissez lever 30 minutes.

.

La cuisson

Retirez les grissini levés et préchauffez le four en activant les commandes **"Boulangerie Pro – Grissini"**. A ce stade, ajoutez par exemple des graines de sésame ou de pavot ou un peu de fleur de sel. Enfournez à nouveau au niveau conseillé à l'écran, une seule plaque à la fois, et faites cuire pendant 20-30 minutes. Couvrez soigneusement l'autre plaque pendant qu'elle attend, puis faites-la cuire à son tour.

PISSALADIÈRE

La pissaladière est une antique spécialité de Nice et de la Côte d'Azur (où l'on ne met ni herbes ni laurier). Les saveurs et les parfums sont ceux de la Méditerranée. Cette recette possède de nombreux points communs avec la focaccia ligure. A partir de la recette de base de la focaccia, vous pouvez réaliser cet amuse-bouche parfumé, idéal pour accompagner un apéritif.

Ingrédients
(pour 1 plaque)

Pour la focaccia
- 500 g de farine type 55 ou «pour tous usages»
- 20 g de levure de bière (dite «levure du boulanger»)
- 2 1/2 cuillères à soupe d'huile d'olive vierge extra
- 1 cuillère à soupe de sel
- 25 cl d'eau
- 1 cuillère à café d'extrait de malt (il aide à obtenir un levage parfait et donne une belle couleur dorée à votre focaccia, vous le trouvez dans les magasins bio)

Pour la garniture aux oignons
- 10 gros oignons blancs
- 2 feuilles de laurier, 1 brin de thym, 1 brindille de romarin, 1/2 de cuil. à café d'origan
- 12 filets d'anchois à l'huile égouttés
- 100 g de petites olives noires
- huile d'olive
- sel

1. Préparez la pâte pour la focaccia en suivant la recette de base et en laissant lever deux fois seulement.

2. Pendant ce temps, taillez les oignons en tranches fines. Placez-les dans une cocotte, versez 20 cl d'eau et 2 cuil. à soupe d'huile d'olive. Salez. Laissez cuire sur feu très doux 1 h, sans les laisser colorer. Ils doivent être tendres et il ne doit plus rester de liquide dans la cocotte. Parfumez du thym, de l'origan et du laurier et laissez refroidir. Cette opération peut s'effectuer à l'avance ou même la veille.
   Etalez la pâte de façon à en recouvrir complètement une plaque à pâtisserie. Répartissez les oignons sur la surface et décorez avec les filets d'anchois et les olives. Saupoudrez encore une fois d'origan.

3. Effectuez le troisième et dernier levage, en suivant les instructions pour la recette de base de la focaccia. Faites cuire selon les instructions. Les oignons auront pris une belle couleur dorée. La pissaladière se sert tiède, découpée en carrés.

HUÎTRES AUX TROIS SAUCES, BEURRE SALÉ ET PAIN COMPLET

La meilleure façon de faire ressortir la fraîcheur naturelle des huîtres est de faire preuve de beaucoup de simplicité et d'une touche de fantaisie. Pour respecter au mieux la noblesse de ce mollusque, il faut que les accompagnements soient recherchés tout en restant discrets dans leur perfection. Les accompagner avec du pain complet fait maison, simple mais délicieux, apportera une touche très appréciée, tout comme la proposition de ces sauces alternatives, riches en saveurs et en personnalité.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

- 24 huîtres de la qualité que vous préférez, absolument fraîches, à présenter sur un lit de glace
- 1 pain complet préparé la veille (voir page 34), coupé en tranches fines
- 200 g de beurre salé breton

Pour la préparation des sauces

Sauce au citron:
- 1 citron
- 2 pincées de baies roses

Pressez le citron et ajoutez les baies roses concassées. Elles donneront une touche de couleur et une pointe de piquant.

Sauce d'estragon ciselées:
- 10 cl de vinaigre
- 1 petite échalote hachée
- 4 feuilles d'estragon ciselées

C'est presque un classique à Marseille :
Le vinaigre apporte la note acide, l'échalote réveille – tout en restant subtile – avec l'ajout d'un élément croquant. L'estragon à la sa saveur intense complète harmonieusement les parfums d'iode de l'huître et affirme la personnalité provençale de cette sauce.

Sauce de Tabasco:
- 2 citrons verts
- quelques gouttes de sauce soja
- 2 gouttes de Tabasco

Plus exotique, elle intègre le soja apprécié pour ses vertus diététiques et son goût affirmé. Le citron vert apportera une note d'acidité tropicale. Le Tabasco donnera une structure à la sauce et l'enflammera. Il est donc conseillé de la goûter en dernier.

FONCTIONS PÂTISSERIE
Fantaisie créative et précision technique

L'art de la pâtisserie est celui qui nécessite le plus de rigueur technique parmi toutes les disciplines culinaires. C'est une science exacte. Votre four KitchenAid dispose de fonctions de grande précision, dont les paramètres sont adaptés aux types de réalisations les plus exigeantes, du levage à la cuisson contrôlée. Vous pourrez ainsi obtenir de la pâte brisée, pâte à choux, des biscuits marbrés ou des génoises irréprochables qui seront la base de vos créations les plus imaginatives. Pas de limites à vos envies de douceurs, la technologie KitchenAid est là avec sa précision et sa fiabilité.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.® *

*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™

PÂTE BRISÉE

Repère incontournable dans la cuisine sucrée de tous les pays, la pâte brisée est une base de la pâtisserie. En voici une version sûre et inratable, à utiliser dans les modes les plus variés.

Ingrédients
(pour 1 plat à tarte de 30 cm de diamètre)

- 300 g de farine
- 100 g de sucre
- 150 g de beurre
- 1 jaune d'œuf
- 1 œuf entier
- le zeste d'un demi-citron
- 1 pincée de sel

La pâte

Travaillez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une pâte homogène. Ajoutez les œufs, la farine, le zeste de citron et le sel. Continuez à pétrir pendant quelques minutes. Cette opération est très facile à réaliser avec le robot de cuisine Artisan KitchenAid, en utilisant le crochet pour pétrir. Attention à ne pas trop travailler la pâte qui pourrait chauffer et altérer les caractéristiques liantes du beurre. Une fois obtenu une boule lisse et homogène, enroulez-la dans du film transparent et placez-la au réfrigérateur pendant une demi-heure environ. De cette façon, elle prendra une consistance idéale pour être étirée facilement.

La cuisson

1. Étirez la pâte avec le rouleau à pâtisserie pour obtenir une épaisseur de 1/2 cm environ. Beurrez un moule de 30 cm et recouvrez-le avec la pâte brisée, puis taillez l'excédent de pâte. Avec le restant, vous pouvez réaliser le cordon de renfort du bord et la décoration classique "en grille". À ce stade, vous pouvez cuire la pâte seule ou la garnir avant la cuisson selon le type de recette. Pour la cuisson "nue", c'est-à-dire uniquement la base, souvenez-vous de percer la pâte avec une fourchette pour éviter que la pâte ne gonfle durant la cuisson. Dans le même but, vous pouvez également utiliser les classiques haricots secs ou les "gravillons" métalliques qui seront ensuite retirés une fois que la base sera cuite.

2. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **"Pâtisserie Pro – Pâte brisée",** puis enfournez la tarte sur le niveau conseillé à l'écran et faites cuire pendant 25-35 minutes.

GÉNOISE

La génoise est à la base des gâteaux à étages et elle peut paraître difficile à réussir. Ses secrets résident dans le montage à chaud des œufs avec le sucre et la cuisson dans un four dont les paramètres sont calibrés avec précision et parfaitement adaptés à ce type de préparation délicate. Avec votre four KitchenAid, vous verrez qu'il est très facile de réussir une génoise parfaite.

Ingrédients
(pour 1 moule à manqué de 26 cm de diamètre)

- 115 g de farine
- 12 g de fécule de pomme de terre
- 4 œufs entiers
- 125 g de sucre semoule
- 1 cuil. à soupe de farine + 1 cuil. à café de sucre pour le moule

Montage à chaud

1. Dans un cul de poule ou un récipient arrondi pouvant supporter la chaleur, cassez les oeufs entiers et ajoutez le sucre. Commencez à fouetter avec un batteur à main ou électrique.

2. Installez le cul de poule dans une casserole d'eau chaude posée là sur un feu doux et continuez à fouetter jusqu'à ce que le mélange mousse et double de volume. A ce stade, le mélange atteint 40 °C, soit la température supportable quand on y plonge le doigt.
   Retirez du feu et fouettez jusqu'à ce que le mélange ait refroidi.

Pâte

Incorporez la farine et la facule tamisées ensemble, en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule.

Cuisson

1. Beurrez un moule à manqué de 26 cm de diamètre saupoudrez l'intérieur de farine et de sucre mélangés. Versez la pâte jusqu'au 2/3 de la hauteur.

2. Enfournez à la hauteur conseillée sur l'écran et laissez cuire pendant 40 minutes en sélectionnant les commandes **"Pâtisserie Pro – Génoise"**.
   Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

PÂTE À CHOUX POUR CHOUX, ÉCLAIR ET PROFITEROLES

Un classique de la pâtisserie, base de très nombreuses préparations, facilement réalisable avec votre four KitchenAid.

Ingrédients
(pour 2 plaques de choux)

- 150 g de farine tamisée
- 5 œufs moyens
- 100 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 1/2 de cuillère à café de sel

1. Dans une casserole, portez l'eau à ébullition et ajoutez le beurre et le sel. Réduisez le feu et ajoutez en une seule fois la farine. Tournez énergiquement, puis régulièrement, avec une cuillère en bois jusqu'à ce que la pâte se détache complètement des bords et du fond de la casserole pour se ramasser en boule autour de la cuillère.

2. Retirez du feu, laissez tiédir puis, incorporez les œufs un par un, toujours en mélangeant à la cuillère en bois pour obtenir une pâte lisse et souple.

3. Remplissez de pâte une poche équipée d'une douille. Recouvrez une plaque avec une feuille de papier sulfurisé. Déposez sur la plaque, en les espaçant, des petites sphères – 1,5 cm pour les profiteroles, 2,5 cm pour les choux et 3,5 cm pour les choux à la crème. Avec la pointe du doigt trempée dans l'eau, aplatissez les "pointes" au sommet des choux.

4. Préchauffez le four en sélectionnant les commandes **"Pâtisserie Pro – Pâte à choux"**, puis enfournez la plaque au niveau conseillé à l'écran et faites cuire 30 à 40 minutes selon leur taille.

CROISSANTS

Pour un petit déjeuner, un brunch ou un goûter raffinés, quel plaisir de sortir du four les spécialités réservées jusqu'ici aux seuls professionnels. La fonction viennoiserie de votre four KitchenAid vous garantit un résultat d'un goût et d'une qualité inégalables.

Ingrédients
(pour 2 plaques =
16 croissants)

- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 2 œufs entiers
- 25 g de sucre
- 15 cl de lait
- 12,5 g de levure de bière
- 1 cuillère à café de sel

Préparation du levain

Faites dissoudre la levure de bière dans le lait tiédi à 36°C. Ajoutez 85 g de farine et amalgamez de façon homogène. Si vous utilisez un robot de cuisine Artisan KitchenAid et son crochet à pétrir, sélectionnez une vitesse basse (2). Lorsque la pâte se ramasse en boule autour du crochet, placez-la dans un récipient et couvrez d'un linge humide. Utilisez la fonction levage de votre four KitchenAid (sélectionnez les commandes **"Fonct. Spéciales – Levage"**) et faites lever ce levain pendant 60 minutes au le niveau conseillé à l'écran.

Préparation de la pâte

Formez une fontaine avec le reste de la farine (165 g) et travaillez-la avec le sucre, les œufs et le sel, en incorporant le beurre par petites quantités, pour obtenir une pâte homogène.

Nouveau pétrissage:

1. Réunissez le levain et la pâte et pétrissez-les jusqu'à ce que le mélange se ramasse en en boule autour du crochet si vous utilisez le robot KitchenAid Artisan, ou soit lisse et souple, sans coller aux doigts si vous pétrissez à la main. Placez-la dans un saladier et couvrez-la d'un torchon humide. Faites lever 30 min au le niveau conseillé sur l'écran, en sélectionnant les commandes **"Fonct. Spéciales – Levage"**.

2. Etalez la pâte au rouleau à pâtisserie sur le plan de travail fariné en luis donnant une épaisseur de 5 mm. Recoupez les côtés pour obtenir un grand rectangle et détaillez-le en triangles de 10 cm à la base sur 15 m de hauteur. Badigeonnez la surface des triangles avec de l'œuf battu. Enroulez la pâte en partant de la base du triangle pour obtenir la forme caractéristique d'un croissant et dorez à nouveau. Si vous souhaitez préparer des croissants farcis, la confiture ou les autres ingrédients devront être placés au centre, vers la base du triangle. Les proportions sont de 10 g (une cuillère à café) de confiture pour chaque triangle.

La cuisson

1. Placez les croissants sur une plaque à pâtisserie (sans la graisser) et procédez à un dernier levage : glissez la plaque au le niveau sur l'écran et sélectionnez à nouveau **"Fonct. Spéciales– Levage"**. Laissez lever 40 min.

2. Préchauffez ensuite avec les commandes **"Pâtisserie Pro – Croissants"** et faites cuire les pendant 20-30 minutes environ au le niveau conseillé sur l'écran. A la sortie du four, placez les croissants sur une grille à pâtisserie et laissez tiédir.

BISCUIT MARBRÉ

Cette recette de base se prête à une infinité d'interprétations. Vous pouvez ajouter des fruits frais ou déshydratés (suivre les instructions de base pour la déshydratation contenues dans la section Fonctions spéciales). Le secret pour le réussir résidant dans un mélange régulier, il est particulièrement recommandé d'utiliser un instrument à mouvement planétaire, comme le robot de cuisine Artisan KitchenAid, et de contrôler parfaitement la cuisson.

Ingrédients
(pour 6 personnes)

- 250 g de farine
- 200 g de sucre
- 4 œufs entiers
- 200 g de beurre ramolli
- 2 cuillères à soupe de cacao en poudre
- 1/2 sachet de levure en poudre
- le zeste d'un demi-citron

1. Mélangez le beurre et le sucre à l'aide du robot de cuisine Artisan KitchenAid, ou dans un saladier à l'aide d'un fouet à main ou électrique. Incorporez un premier œuf, toujours en battant. Dès que la pâte redevient lisse incorporez le deuxième et procédez de la même façon pour les deux derniers.
   Incorporez la farine et la levure tamisées ensemble en mélangeant avec une spatule. Répartissez la pâte satinée dans deux récipients. Ajoutez le cacao dans l'un des deux et mélangez bien.

2. Beurrez un moule à cake (même s'il a un revêtement anti-adhérent). Remplissez-le avec les deux mélanges en alternant pour donner l'effet marbré.
   Préchauffez le four en activant la sélection **"Pâtisserie Pro – Gâteau marbré"** enfournez et laissez cuire 1h.

TIRAMISU DE FRUITS ROUGES ET GRAINS DE NOISETTE

Une version innovante et très appétissante du tiramisu classique grâce au moelleux de la génoise qui soutient une crème légère, enrichie avec l'intensité de couleur et de saveur des fruits des bois. La noisette apporte une touche finale de gourmandise croquante.

Ingrédients
(pour 6 personnes)
(à préparer la veille)

Pour la génoise
- 225 g de farine
- 8 œufs entiers
- 250 g de sucre semoule
- 3 cuillères à soupe rases de fécule de pomme de terre
- le zeste d'un demi-citron

Pour la garniture du tiramisu
- 500 g de mascarpone
- 12, 5 cl de crème fluide
- 8 jaunes d'œufs
- 100 g de sucre semoule
- 2 cuillères à soupe rases de sucre glace
- 500 g de fruits rouges: fraises, fraises des bois, groseilles, framboises
- 5 cl de Grand Marnier ou Amaretto di Saronno
- 80 g de noisettes ou d'amandes effilées légèrement grillées

1. Placez les fruits rouges dans un bol, saupoudrez-les de 3 cuillères de sucre et versez le Grand Marnier ou l'Amaretto. Réservez et laissez macérer quelques heures au réfrigérateur.

2. Préparez la génoise en suivant la recette de base (page 52). Parfumez la pâte avec le zeste finement râpé du citron. Lorsqu'elle est cuite et complètement refroidie, découpez-la horizontalement en 3 disques de même épaisseur.

3. Préparez la crème au mascarpone: battez les jaunes d'œuf avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange pâlisse. Ajoutez le mascarpone et mélangez bien.
   Fouettez en chantilly la crème liquide très froide. Au dernier moment, ajoutez le sucre glace. Incorporez-la délicatement au mélange œuf-sucre-mascarpone.

4. Posez sur un plat un premier disque de génoise. Arrosez-le d'un peu de jus produit par les fruits rouges pendant la macération. Versez une couche de crème, un quart des fruits rouges, recouvrez de génoise et répétez l'opération jusqu'à épuisement des ingrédients en terminant par une couche de fruits.
   Placez au réfrigérateur jusqu'au lendemain.
   Parsemez au dernier moment des noisettes grossièrement hachées ou des amandes.

PROFITEROLES SALÉES AU HARENG FUMÉ, CHÈVRE FRAIS ET POMME GRANNY SMITH

Une manière absolument inhabituelle, mais étonnamment gourmande, d'utiliser la préparation classique de la pâte à choux. Idéal pour un apéritif innovant et délicieux.

Ingrédients
(pour 4 personnes)

Pour la pâte à choux
- 150 g de farine tamisée
- 5 œufs moyens
- 100 g de beurre
- 25 cl d'eau
- 1/2 de cuillère à café de sel

Pour la farce au hareng
- 1 hareng fumé
- un chèvre frais
- une pomme Granny Smith
- 1/2 bouquet de ciboulette
- 1 échalote
- poivre noir

1. Préparez les profiteroles en suivant la recette de base de la pâte à choux (page 54).

2. Hachez l'échalote et émincez la ciboulette au couteau, ajoutez-les au fromage et mélangez.
   Pelez la pomme et coupez-la en petits dés. Incorporez-les au mélange, poivrez généreusement. Si la préparation ne vous paraît pas assez onctueuse, vous pouvez l'assouplir avec un peu de crème fraîche ou, pour une version plus "light", avec du yaourt allégé.

3. Garnissez les profiteroles à la poche à douille ou à l'aide d'une petite cuillère, et glissez un dé de hareng fumé à l'intérieur.

5019 120 00155

® KitchenAid est une marque déposée de KitchenAid, U.S.A
© 2007. Tous droits réservés.

KitchenAid®
FOR THE WAY IT'S MADE.®*

*BIEN PENSÉ. BIEN FABRIQUÉ.™